46e Année. — N° 26. 30 Juin 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Les vignes gelées

Les « trous noirs » creusés par les gelées d'hiver dans de nombreux vignobles se comblent... Avec un retard considérable, il est vrai, une végétation est repartie des bras, des troncs, issue de quelques yeux du vieux bois, échappés au désastre. Un nombre restreint de rameaux est donc venu remplacer ceux plus nombreux qui ont été tués dans la bourre. Mieux alimentés, parce que peu nombreux, ils ont acquis, en même temps qu'un développement rapide et un feuillage d'un vert très foncé, une grande fragilité. Les vents y ont causé des dommages appréciables. Bien entendu, les grappes sont rares ou absentes.

Mais la vigueur de la souche ne souffrira pas de la réduction du nombre des sarments et encore moins du nombre des grappes. Elle deviendra encore plus grande, et, les sarments étant plus gros, la production pourra être l'an prochain plus forte que sur des vignes normales à sarments nombreux et grêles et épuisés plus ou moins par la récolte.

Il en résultera simplement des difficultés pour donner à la souche sa forme habituelle, ce qui, au fond, est avant tout une question de temps.

*
* *

Mais voici que d'autres trous noirs se forment en ce moment dans des vignes qui étaient presque bien parties au printemps. Et il s'agit presque toujours de greffes sur place de l'année ou de l'année précédente, en plantier ou en repiquage. Ces jeunes vignes après avoir émis des pousses normales sur les coursons réservés à la taille et qui étaient sains, n'ayant pas été atteints par les gelées, se sont desséchées tantôt brusquement en totalité, tantôt lentement. Mais tous les rameaux se sont flétris et desséchés sur toute leur longueur. A quoi attribuer ce désastre, je dis désastre car il a porté sur des étendues considérables de jeunes vignes. Les yeux des coursons étaient sains, même ceux qui ne sont pas développés : la partie aérienne, la partie souterraine sont également saines.

Alors ? Alors entre les deux, il y a toute une zone circulaire, je veux dire intéressant le pourtour du jeune plant, d'une hauteur variable, mais atteignant jusqu'à 15 centimètres, qui paraît altérée ou plus exactement pourrie sur toute l'épaisseur de l'écorce, et pénétrant même dans le bois. C'est en réalité une large incision annulaire qui a coupé les communications entre le système radiculaire sain et la partie aérienne saine, dont on peut prévoir maintenant les effets.

Tant que — l'écorce étant morte — l'eau à pu monter par le bois, les jeunes rameaux encore peu exigeants en eau ont pu être suffisamment abreuvés, mais avec le temps le bois lui-même s'est altéré, il a perdu peu à peu ses facultés conductrices ; d'où la dessiccation plus ou moins hâtive de la végétation.

Les mêmes choses se passent dans l'incision annulaire. Si elle ne se referme pas complètement, le bois dépouillé de son écorce s'altère et se dessèche, et alors la partie placée au-dessus de l'incision se dessèche aussi. Si, au contraire, elle se referme, les communications sont rétablies, et tout redevient normal.

Les parties corticales altérées correspondent à la région découverte par le déchaussage. Ces jeunes vignes étaient en effet déchaussées quand les froids ont sévi avec l'intensité que l'on sait. Dans la cuvette l'air froid s'accumule et séjourne plus longtemps qu'à côté ; et puis la vieille écorce, qui peut protéger l'écorce nouvelle y est pourrie en terre, elle ne peut donc rien protéger ; et enfin, les parties enterrées l'été et mises à l'air l'hiver sont peu résistantes aux froids.

Sur les vieilles souches déchaussées, la gelée a causé également des dégâts dans l'écorce ; mais ils sont en général restés superficiels, n'atteignant pas la couche génératrice et encore moins le bois. De nouveaux tissus conducteurs ont dont pu se former et maintenir une végétation sensiblement normale.

*
* *

D'autres cas peuvent se présenter. Le plus fréquent sera celui-ci : L'écorce n'est tuée complètement que sur une partie plus ou moins large du pourtour du plant. Que va-t-il se passer? Eh bien, les communications entre le haut et le bas étant maintenues, mais très réduites il y a affaiblissement de la souche et formation d'une large plaie sur le côté opposé à celui qui est resté vivant, — et qui ne se fermera que très lentement.

*
* *

Peut-on regreffer maintenant ces jeunes vignes? Le sujet est sain, surtout s'il s'agit de Riparia et de Rupestris. Il semble qu'on peut fort bien, en ce moment, procéder à un regreffage des jeunes plants les plus atteints ou qui meurent. On ne risque pas grand'chose, et on peut utiliser ainsi la puissance souterraine du sujet resté intact.

Mais ce qu'il faut retenir des dégâts causés par les gelées d'hiver, c'est qu'il est très imprudent de maintenir les jeunes vignes déchaussées pendant la période froide de l'hiver : de décembre à fin février.

On les déchausse, ou bien pour fumer, ou bien pour maintenir le pied de la souche propre. Dans le premier cas, il conviendrait de ne faire les déchaussages qu'au fur et à mesure de l'application des fumures ; dans le second, d'attendre le mois de mars.

*
* *

Dans le Midi de la France le thermomètre est descendu à —20 et —21°; on connaît les dommages qui en sont résultés. Dans l'Est de la France, il est descendu à —25 et les dégâts ont été moindres. On nous écrit de l'Isère : « Il y a eu de la gelée d'hiver sur les vignes, mais beucoup moins qu'on ne le redoutait après avoir noté des températures de —25°. Il n'y a que les vignes françaises en terrain bas qui ont relativement souffert. En somme, dans l'ensemble, pas beaucoup de mal. La vigne se présente bien ; pas de maladies nettement caractérisées. »

Pourquoi les très grands froids ont-ils été si peu dommageables ici? Peut-être y ils ont été de courte durée, peut-être aussi.....

Le Mildiou

On nous écrit d'Algérie :

« Nous subissons depuis quelques jours une forte attaque de Mildiou. Tout est atteint, feuilles, grappes, et si nous n'avons pas un temps

chaud et sec au plus tôt, ce sera un véritable désastre comme nous n'en avons pas vu depuis longtemps, surtout dans notre région où cette maladie est plutôt rare ». B.

Déjà, il y a 15 jours, nous avons indiqué que le vignoble algérien était, à la suite de pluies abondantes, menacé de cette maladie. Comme on voit, elle prend de l'extension. Qu'en résultera-t-il ? Cela dépendra des pluies et de l'activité de la défense : sulfatages et poudrages.

En ce qui concerne les poudres, il ne faut pas oublier qu'elles sont peu adhérentes, qu'elles sont balayées par une pluie d'orage, après laquelle elles sont inopérentes; il faut donc poudrer après chaque pluie, c'est-à-dire faire en sorte que les feuilles et surtout les grappes en soient toujours couvertes.

En France, la maladie s'étend dans le sud-ouest, le centre et l'est de la France, attaquant feuilles et grappes. Les dégâts ne sont importants jusqu'ici que par endroits.

L. Ravaz.

LA QUESTION DU SUCRAGE EN GIRONDE

La Chambre d'Agriculture de la Gironde nous adresse le communiqué suivant :

La Chambre d'Agriculture de la Gironde,

Emet le vœu que le sucrage en première et seconde cuvée soit interdit, tant en France qu'en Algérie, à la condition expresse et formelle qu'il ne soit fait aucune différence entre régions et départements,

Que la concentration des moûts, le vinage à la cuve avec de l'eau-de-vie de vin, ou l'emploi du sucre de raisin, soient autorisés en remplacement du sucrage.

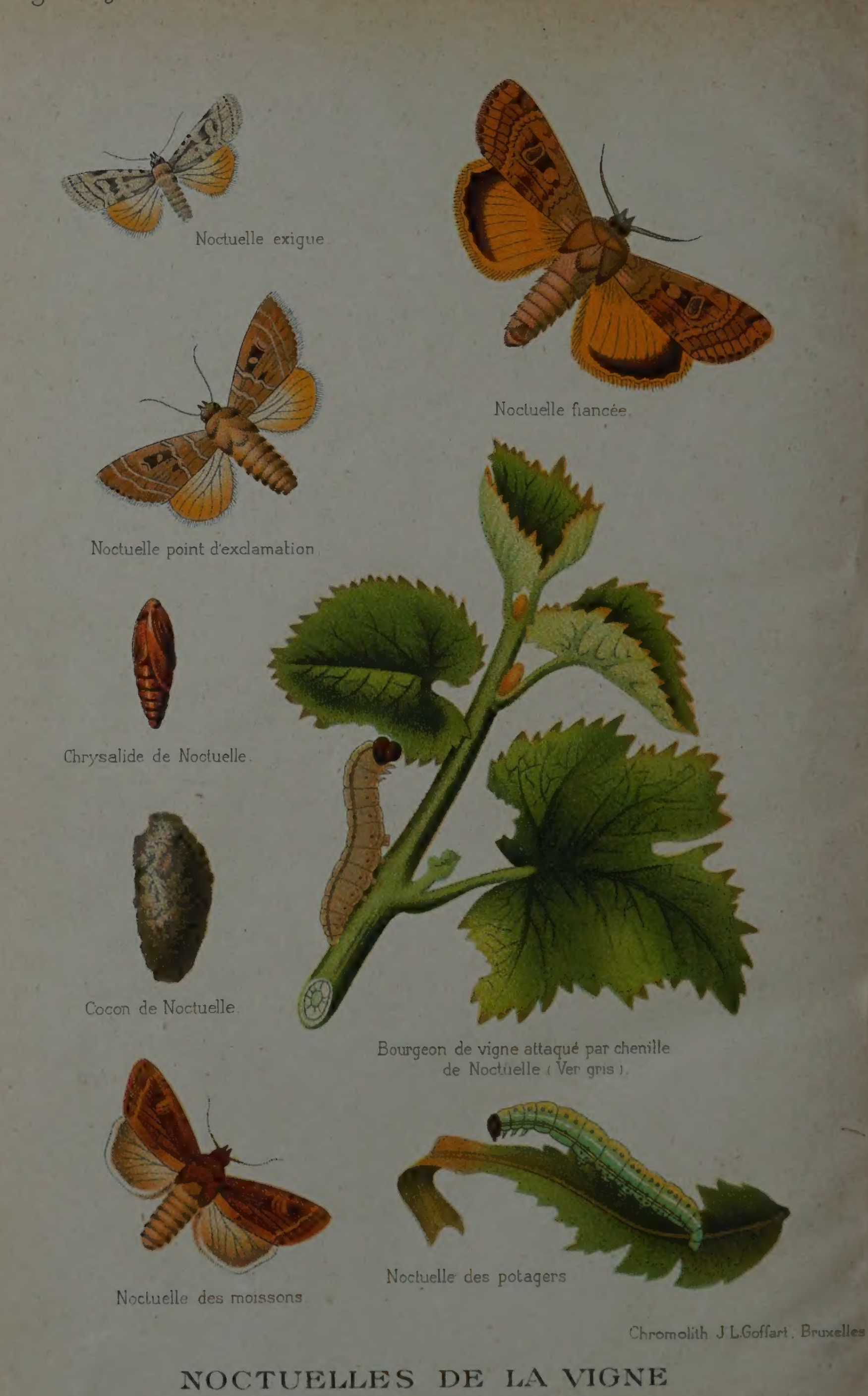
Subsidiairement, si contrairement à l'intérêt et à la nécessité que présente la suppression totale en vinification du sucre étranger au vin, les Pouvoirs Publics ne pouvaient donner satisfaction à l'ensemble des viticulteurs, la Chambre d'Agriculture de la Gironde,

1° Accepte :

a) que la quantité de sucre employé ne puisse dépasser 1 kilo par 1 hecto de vendange sans jamais pouvoir être supérieur à 100 kilos par hectare de vigne en production.

2° Demande :

a) que les sucres soient suivies par une pièce de régie à partir de 5 kilo ;



NOCTUELLES DE LA VIGNE

b) que les détaillants soient obligatoirement tenus d'ouvrir un registre indiquant les noms des acheteurs à partir de 5 kilo ;

c) que le sucrage clandestin soit énergiquement poursuivi, qu'il soit donné à l'Administration les moyens de rendre le sucrage impossible et que la plus large publicité soit faite aux condamnations prononcées.

LES NOCTUELLES DE LA VIGNE

(avec une planche en couleurs)

Ainsi que nous l'avions prévu, ici-même, les grands froids secs de cet hiver n'ont apporté aucune gêne au développement des Insectes ravageurs.

La vigne leur a payé et leur paie un lourd tribut. Les vignobles, sur terre légère, ont été touchés fortement par les Charançons coupe-bourgeons. Dans l'Hérault, leurs dégâts nous furent signalés un peu partout. Un Coléoptère, d'ordinaire indifférent, le Malacosome portugais, a causé dans le Sauternais d'importants dommages, dévorant bourgeons, feuilles et grappes.

Les larves de l'Opâtre et de son proche parent, l'*Heliopathes abbreviatus*, ont rongé les boutures dans maintes pépinières ou plantiers. Nous venons de trouver, aux environs de Montpellier, de nombreuses Chenilles du Sphinx (*Deilephila lineata*), espèce rarement nuisible. Mais les dégâts les plus importants ont été l'œuvre des chenilles bourrues (*Arctia Caja*) et des porquets ou vers gris, larves des Papillons noctuellides.

Nous nous proposons d'étudier rapidement ces derniers. L'invasion de ce printemps a surtout été caractérisée par sa dispersion. L'action néfaste des vers gris a été signalée dans presque tout le Languedoc. Leur nombre fut en quelques points vraiment extraordinaire ; tel vigneron de Celleneuve nous affirma avoir ramassé 130 vers au pied de certaines souches ! Fort heureusement, les ravageurs n'occupaient que des surfaces bien limitées à l'intérieur des vignobles ; sinon la récolte risquait d'être irrémédiablement perdue.

Les chenilles que nous avons ramassées appartenaient, presque toutes, aux deux espèces, très polyphages, dénommées Noctuelle des moissons (*Agrotis segetum*) et Noctuelle point d'exclamation (*Agrotis exclamationis*). Aucune d'elles ne souffrait de flacherie ; tandis que, en 1926, nous vîmes périr de cette maladie microbienne des milliers de chenilles de la Noctuelle gamma, qui ravageaient les cultures potagères du Bas-Languedoc.

Voici, rapidement esquissé, le cycle évolutif des Noctuelles. Les Papillons apparaissent au cours de l'été, dès le mois de juin ; des individus retardataires volent encore au début de l'automne. Au repos, leurs ailes se replient en toit, les antérieures sont ordinairement de la couleur du corps, c'est-à-dire d'un gris plus ou moins foncé, elles portent quelques taches et lignes brunâtres généralement effacées. Les ailes postérieures, moins ternes, sont blanchâtres ou jaunes et souvent coupées d'une bande noire. Le Papillon mesure de 2 à 3 cm. de long.

La femelle fécondée dépose ses œufs sur toutes les plantes basses, de préférence au niveau du collet. Les éclosions se produisent une quinzaine de jours après la ponte et les petites chenilles rongent les feuilles tendres qu'elles ont à leur portée. Elles ne s'attaquent qu'exceptionnellement à la vigne dont les feuilles, alors trop coriaces, ne leur conviennent pas.

Dès les premiers froids, les petits vers s'enfoncent dans le sol à une profondeur de 10 à 12 centim., où ils restent probablement engourdis pendant tout l'hiver. Nous ne savons pas, d'ailleurs, comment s'effectue exactement l'hivernage. Dès avril, les larves reprennent leur activité et mangent beaucoup (plus de leur propre poids chaque jour). Elles s'attaquent de préférence aux bourgeons et aux jeunes feuilles de la vigne qui a débourré depuis peu. Les vers gris ont des mœurs nocturnes ; pendant le jour, ils s'enterrent à une faible profondeur, 2 ou 3 centim., ou se glissent sous les pierres et les mottes terreuses. La nuit venue, ils grimpent le long du cep et accomplissent leur œuvre destructive Ils ont l'habitude de sectionner, à coups de leurs robustes mandibules, les jeunes pampres, aggravant ainsi les ravages. Cette particularité leur a valu d'être appelés vers-coupeurs (*cutworms*) par les entomologistes de langue anglaise. Nous avons vu des extrémités de pampre dont les bourgeons étaient minés par de petits vers gris qui échappent, de la sorte, aux insecticides.

Les larves que nous avons ramassées étaient de tailles très diverses et n'avaient certainement pas le même âge. Pour expliquer ces différences, on peut admettre, avec Valéry Mayet, que les petits individus proviennent de pontes tardives, effectuées, par exemple, à la fin septembre et n'ont mué qu'une fois avant leur hivernage. De la sorte, il devient facile de comprendre que l'on rencontre, au printemps, des vers de grande taille (4 centim. de long) à côté, d'autres très petits (moins d'un centimètre). Il est aussi permis de se demander si l'hivernage ne se fait pas, dans quelques cas, sous forme d'œufs qui n'écloraient qu'au printemps. En réalité, la biologie des Noctuelles reste obscure sur bien des points. Nos connaissances procèdent d'observations faites dans la nature et ont le tort d'être fragmentaires. Les élevages au laboratoire, d'une conduite délicate, avortent le plus souvent.

Au cours des mois de mai et de juin, presque tous les vers ont achevé leur développement et s'enfoncent dans le sol à une profondeur moyenne de 20 centimètres. En tournant sur eux mêmes, ils délimitent une cavité ellipsoïdale dont ils enduisent la paroi de terre gâchée avec de la salive. Ils se trouvent alors enfermés dans une coque qui ressemble à celle des vers blancs, mais est moins régulière et souvent faite de plaques terreuses plus ou moins bien soudées entre elles.

La chrysalide, que n'entoure aucun fil de soie, est de forme allongée et sa robuste carapace chitineuse est d'un brun rougeâtre luisant. La sortie du Papilion s'effectue ordinairement en juillet-août. Pendant le jour, l'insecte reste tapi dans quelque fissure du sol ou dans quelque anfractuosité des écorces. Aux heures crépusculaires, il prend son vol et ne parcourt jamais de grandes distances. Il se nourrit de liquides (de préférence sucrés), s'accouple, pond et meurt.

Les vers gris ne deviennent ampélophages qu'occasionnellement, tout tissu végétal tendre paraît leur convenir. Leurs dégâts sur la vigne n'ont été vraiment graves que dans les pays de monoculture (Gard, Hérault, Aude).

Nous avons remarqué que les vignobles les plus atteints étaient souvent les mieux tenus. Toutefois nous ne pensons pas que le passage des porquets sur la vigne soit uniquement provoqué par la famine. On observe fréquemment que la larve préfère les pampres aux plantes basses du voisinage, Nous n'en dirions pas autant des chenilles bourrues qui ne passent sur la vigne qu'en l'absence de toute mauvaise herbe.

Les vers gris, après avoir effeuillé les ceps d'un tènement passent à d'autres et accomplissent à travers les vignobles des déplacements parfois assez considérables. La horde ne laisse sur son passage aucun bourgeon, aucune feuille ; les vieux ceps et les tout jeunes meurent souvent à la suite de cet effeuillage et ébourgeonnage opéré au moment critique de la poussée maximum.

La localisation, très étroite, des dégâts s'explique malaisément. Nous pensons que les colonies isolées au milieu d'un vignoble proviennent de pontes de femelles poussées par le vent. La nature de la fumure paraît avoir quelque importance; le crud ammoniaque, la cianamide gêneraient le développement des porquets, que faciliteraient, au contraire, le fumier de ferme, les balayures. Les labours d'hiver ramènent les larves à la surface, les exposants plus directement aux intempéries et favorisent leur perte.

La lutte contre les chenilles de Noctuelles présente des difficultés. Comme les ravages s'exercent lors du débourrement, il est capital d'agir vite et d'enrayer l'invasion en très peu de temps.

En théorie, nous disposons d'un moyen de lutte excellent : la pulvérisation de bouillies arsenicales sur les pampres qui viennent de débourrer. Dans la pratique, les résultats ne répondraient pas aux espérances. Essayons d'en déterminer les raisons. Le ver gris, comme tous les insectes, est très sensible aux arsenicaux et meurt peu après en avoir absorbé des doses infimes. Mais ces substances exercent sur lui une vive répulsion et la larve ne ronge que les extrémités développées depuis peu et non recouvertes d'insecticide. D'autre part, la nature du produit a une importance primordiale. Si l'arséniate triplombique se montre efficace vis-à-vis de beaucoup d'insectes (Altises, divers Microlépidoptères), il est manifestement insuffisant contre d'autres. Dans la lutte entreprise contre le Doryphore de la pomme de terre on s'en est bien aperçu. Nous conseillons très vivement aux viticulteurs d'abandonner ce sel de plomb et de porter leur préférence, comme le font depuis longtemps les agriculteurs américains, sur *l'arséniate diplombique*, autrement actif. La bouillie insecticide utilisée contiendra une assez forte proportion d'arséniate, de 1 à 1,5 pour 100. Le viticulteur doit aussi savoir que la pâte arsenicale livrée par le commerce n'est pas pure ; sa teneur en produit toxique est variable et devrait être indiquée par le vendeur.

Faute de la connaître, on agit au hasard ; ce qui explique bien des échecs. La viticulture française, en attendant d'être défendue par un texte légal, devrait l'exiger de ses fournisseurs et délaisser, par conséquent, tous les produits à formule secrète.

Les américains utilisent en grand, contre les vers gris, les appâts empoisonnés. Voici la formule généralement préconisée :

Son de froment...........	50 kilogs.
Vert de Paris.............	1 —

Eau en quantité suffisante pour humecter le son.

L'arsénite de cuivre ou Vert de Paris est difficile à se procurer en France ; on peut alors utiliser une autre formule :

Son de froment.......... 50 kilogs.
Acide arsénieux......... 2 —
Eau en quantité suffisante pour humecter le son.

Le mélange de l'insecticide au son se fait à sec, de préférence dans un récipient bien clos (barrique tournant autour d'un axe) pour éviter les poussières vénéneuses. L'eau ajoutée sera colorée par un composé d'aniline quelconque, vert, bleu ou rouge. On répand l'appât, en fin de journée, à raison d'une poignée par cep. Il est évident que toutes les précautions prescriptes par la loi française doivent être observées pour l'emploi des composés arsenicaux.

Les bagues gluantes placées autour des souches ont été préconisées, ici même, par Picard. A notre connaissance, elles n'ont pas été utilisées lors de la dernière invasion. Les ceintures de coton cardé ou de toile cirée arrêtent bien le ver dans son ascension mais sont d'un prix de revient élevé.

Les cultures intercalaires, fonctionnant comme plantes-pièges, ne détournent pas les vers gris de la vigne et sont loin de donner satisfaction. Certains vignerons mettent au pied des souches, une poignée d'herbe sous laquelle se réfugient les porquets pendant le jour où l'on a le loisir de les écraser. Le ramassage nocturne, fort onéreux, ne permet pas d'enrayer rapidement une invasion. Par contre, l'emploi des poulaillers roulants se montre très efficace, ainsi que nous avons pu nous en assurer à Candillargues et aillleurs ; la volaille déterre avec beaucoup d'habileté les vers gris dont elle est friande.

Pierre P. Grassé.

A BUCAREST

—

CONGRÈS INTERNATIONAL D'AGRICULTURE

Nous sommes dans la Chambre des députés roumains.

A ma gauche on parle un français pur. Je félicite.

— Rien d'étonnant à cela, Monsieur, je suis du Bordelais. Après des études à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, je suis venu en Roumanie et m'occupe actuellement de l'enseignement viticole en Bessarabie.

Et voici des gens décorés du mince ruban de la Légion d'honneur. Le hasard m'a placé entre un Catalan et un Audois du Comité international du vin.

Mais écoutons les orateurs qui essayent de parler « Européen ».

Voici d'abord un homme au costume sévère, c'est le Ministre roumain de l'Agriculture, fidèle au costume traditionnel, mais enthousiaste de progrès techniques.

Il ne cache pas les difficultés économiques où se débat le pays. La distribution des terres aux ouvriers agricoles a exigé la formation de formidables coopératives pour leur fournir le peu de machines nécessaires à chacun.

L'exportation des céréales a diminué, cependant que s'organise la production pour la famille.

C'est un fait de vieille expérience auquel on a dû songer.

La petite culture vit pour elle et c'est, selon nous, un bienfait social. Elle constitue en soi son milieu de vie, son but, visant plutôt au confortable et à l'augmentation du patrimoine qu'à la vente des produits. Elle est un but et non un moyen de nourrir le reste de la population.

Soyez tranquilles, Messieurs, les néo-cadastraux de l'Europe centrale, la valeur potentielle de vos nations augmente plus que pour compenser la réduction des exportations.

L'orateur suisse, qui est le premier comptable arrivé paraît-il à calculer un bénéfice en petite culture — aurait pu vous le dire s'il n'avait préféré traiter des coefficients de cherté de vie. Ils établissent que l'agriculteur paye 10 à 25 pour cent plus cher qu'il ne vend, c'est pourquoi les cités regorgent de vie tandis que meurent les campagnes où personne n'envoie de capitaux perdus, alors que chaque jour — chaque soir surtout, il s'en gaspille tant à la ville dans le luxe — surtout à Bucarest !

Les confiseries y ont l'ampleur des brasseries en certains pays et les établissements orchestrés de tziganes occupent des places entières..... Cependant les femmes paysannes armées de houes à long manche frappent les mottes du « tchernoziome » (terre noire) entre les rangs du maïs, soigné comme la pomme de terre... Cependant l'hiver a gelé des blés et des vignes en abaissant la température à trente degrés sous zéro en Transylvanie, cependant des chenilles viennent de dévorer les feuilles des pommiers, cependant la sécheresse « steppise » prématurément le tapis de la Dobroudja.

C'est entendu, les capitaux manquent... pour les ruraux, ici comme ailleurs.

Nous ne pouvons suivre les exposés des délégués officiels allemands, polonais et autres basés sur des statistiques et qui créent une nouvelle technique internationale.

Le Président du Congrès, un Français, a su amener des conclusions saines avec moins de chiffres et même pas du tout, tant est grande sa finesse et aussi l'expérience de notre vieille France.

La section de viticulture eut pour président un Roumain, pour vice-présidents un Français, un Allemand, un Autrichien et un Suisse.

La première question discutée eut trait aux *dangers causés par l'extension des vignobles.*

Le rapporteur général — un péninsulaire — s'était abstenu ! Il fut donc discuté sur les conclusions des rapports roumains et français.

Voici à peu près les mesures que comptent prendre les roumains :

Interdiction de multiplier les hybrides producteurs directs tant que le « service viticole » n'aura pas trouvé un plant meilleur que ceux du pays.

Interdiction de la circulation pour les vins de degré alcoolique inférieur à 7.

Interdiction de la fabrication de vins de seconde cuvée.

Interdiction des alcools d'industrie pour les liqueurs.

A noter que cette question des alcools d'industrie a été envisagée de même dans une autre section où un délégué tchécoslovaque a indiqué que l'alcoolisme n'était pas une affaire internationale, mais une question d'éducation individuelle pour limiter l'abus.

Il y a lieu de lutter au sein de la Société des Nations contre l'établissement du régime seç.

Il est curieux de constater que la surproduction viticole menace tous les

pays producteurs d'Europe, au point que la Hongrie transporte gratuitement les vins exportés de son territoire.

Le vice-président, originaire de la Suisse romande, a signalé que le vin cesse d'entrer dans l'alimentation des jeunes gens sportifs auquel le snobisme ordonne de l'eau et du thé.

Il paraît que les jeunes filles redoutent que le vin ne les fasse engraisser. La mode est à la sveltesse. Peut-être devrait-on regarder de plus près ces questions de mode, puisque la mode seule paie cher.

Dans les nouveaux pays de l'Europe centrale et méridionale, l'instruction technique marche si rapidement qu'on en redoute déjà les conséquences au point de vue de la surproduction !

Raison de plus pour développer sur place l'usage du vin.

Finalement le congrès rédige un vœu visant :

1° Lutte contre la prohibition par l'organisation du front unique de tous les Gouvernements des pays viticoles contre le régime sec et en vue de démontrer la valeur alimentaire et hygiénique du vin ;

2° Action concertée de tous les Etats, pour obtenir des pays non producteurs de vin la réduction des droits de douane et des taxes intérieures, qui constituent une prohibition détournée de la consommation normale du vin ;

3° Développement de la consommation des raisins de table et des industries utilisant le raisin ;

4° Instructions et, au besoin, mesures gouvernementales pour l'emploi exclusif des meilleurs cépages et leur choix d'après les terrains et le climat. Mesures à prendre contre l'extension des hybrides. Voies et moyens d'amélioration des traitements culturaux. Réduction des frais de production ;

5° Renforcement de la législation interdisant la consommation de l'alcool industriel et réservant aux seuls alcools de vins ou de fruits le marché de la consommation des alcools de bouche ;

6° Renforcement des législations contre les fraudes, la concurrence déloyale et les usurpations d'appellation d'origine. Contrôle du sucrage des vins et sa réglementation législative, dans les pays dont les législations le tolèrent. Etablissement, par pays, de casiers vinicoles qui seront publiés par les soins de l'Office International du Vin ;

7° Interdiction de la vente, sous le nom de vin, de jus de fruits ou de légumes et de la boisson obtenue par la fermentation des raisins secs ;

8° Mesures à prendre pour augmenter, dans tous les pays producteurs, la consommation nationale du vin ;

9° Adhésion de tous les pays producteurs, aussi bien que consommateurs du vin, à l'Office International du Vin, organisme capable d'intensifier la propagande en faveur du vin, dont le grand savant Pasteur a dit qu'elle était la plus saine et la plus hygiénique des boissons.

*
* *

Les *Hybrides producteurs directs* ont eu très mauvaise presse à Bucarest. Il paraît qu'ils ont donné beaucoup de désillusions.

On s'inquiète aussi de la valeur hygiénique du Noah. Un Roumain était porteur de la question Croate parue dans le *Progrès Agricole et Viticole*, de Montpellier, du 10 février 1929.

Nous n'avons pu que confirmer l'hypothèse que le Noah paraît « abrutir » l'homme.

Le chef du laboratoire des fraudes de Bucarest suppose que c'est surtout l'eau-de-vie de marc de Noah qui est nocive par sa haute teneur en alcool méthylique..... excellent pour les moteurs.

Les auteurs Zweigelt (Autrichien) et Stummer (Tchécoslovaque) remettent un ouvrage de 400 pages, où ils ont condensé la bibliographie internationale des « Direkttrager ».

Un roumain français qui visita Aubenas rappelle que le nombre de parents des hybrides est tel qu'ils sont rarement fixés, donc qu'on ne peut espérer un résultat suivi.

Il y a actuellement dans les nouvelles petites nations un étatisme technique exagéré. On semble vouloir fabriquer des lois soumettant toute culture à l'approbation.

* * *

On entre enfin dans la technique viticole par les *abris paragelées* autrichiens. Nous les avons vus en passant à la « Hochschule für Baden Kunde », de Vienne.

Ces abat-jours en carton se posent au printemps en se glissant sur l'échalas par exemple.

Leur bord est relevé sur un côté à une dizaine de centimètres du sol.

Des mesures précises faites avec de multiples thermomètres très sensibles ont permis à MM. Loschnig et Schmidt de tracer les courbes de température sous l'abri et au dehors.

Il y a élévation sous l'abri.

Au point de vue économique, on estime en Autriche que le bénéfice réalisé en une année de gelée paye vingt années de mise sous abri. Comme le vignoble gèle plus d'une fois en vingt ans, il y aurait donc bénéfice.

Il est souhaitable que des expériences analogues soient entreprises avec la collaboration des services agricoles et météorologiques.

En France, en Roumanie et ailleurs, on étudie les fumées en collaboration — hélas — avec les services militaires. Il est possible que l'aviation apporte un jour une solution à ce problème.

* * *

La réunion fut complétée par une visite des caves Stirbey à Bucarest.

Le prince Stirbey possède encore un vignoble de 250 hectares, car on n'a exproprié ni les vignes, ni les vergers, ni les bois.

La production moyenne est de 60 hectolitres à l'hectare.

Grâce à la sécheresse de l'atmosphère, le mildiou est peu à craindre.

Les vins ont un degré alcoolique de onze à quatorze.

C'est la production des vins blancs qui domine de beaucoup. A notre avis toutefois, les vins rouges que nous avons dégustés à Bucarest en divers lieux valent mieux que les vins blancs, lesquels se boivent difficilement entre les repas. Nous en avons eu une preuve au Palais d'été.

Toute la production du vignoble du Prince est mise en bouteilles dans les caves admirables du Palais Stirbey où des bœufs amènent des demi-muids.

Le type de vin populaire se vend cinq francs le litre. Mais la bouteille vide est reprise pour un franc. Cette bouteille mérite une mention spéciale. Elle est courte et a le goulot court comme le type hongrois de l'eau d'Hunyadi Janos.

Cette forme permet de la tenir debout dans le sac de l'ouvrier ou le panier de la ménagère.

En outre on vend en flûtes du type rhénan des vins blancs qualifiés de « Diming-Car ».

A la dégustation on nous à présenté un Pinot gris exquis et un muscat de Frontignan sucré, vendu sous l'étiquette « Frontignan » qui est ici le nom du cépage et non un nom de cru. Cette étiquette peut en effet donner à réfléchir sur les appellations d'origine.

Les vins sont mis en bouteilles à l'âge de deux à cinq ans après filtration à l'amiante ou collage à la colle de poisson.

*
* *

La séance de clôture du Congrès a été marquée par deux incidents viticoles.

Les betteraviers ont exigé la disjonction du passage relatif au privilège des alcools de bouche. La question sera reprise au Congrès de Prague en 1932 entre eux et les viticulteurs.

Uu délégué Grec a déclaré qu'il ne voyait pas pourquoi on refuserait le nom de vin au produit de la fermentation du raisin sec de Corinthe.

Le Rapporteur général a signalé que toutes les branches de l'agriculture allant vers la surproduction, même la betterave à sucre, il fallait envisager de plus en plus la qualité des produits et non seulement les rendements.

Comme adieu, le Syndicat des Viticulteurs offrit une dégustation aux membres de la Section de Viticulture.

Bien que certains ne parlassent pas français parmi les inviiés, on aurait pu se croire en France avec les Roumains.

Seulement les gâteaux de dégustation nous paraissent un peu « forts » vis-à-vis du bouquet à apprécier.

Voici un morceau de poisson, une brioche de Caviar, un fromage à la tomate, un morceau de champignon farci !

Les cépages de Bourgogne donnent des vins rappelant plutôt le Roussillon ou l'Algérie.

Les vins de Dealou-Maré, en particulier, le « Frontignan » musqué, constituent des apéritifs distingués.

*
* *

Des excursions de cinq jours à travers la Roumanie permirent de traverser certains vignobles.

Presque tous les dirigeants de la viticulture en Roumanie ont visité la France. Un certain nombre ont effectué des stages à Montpellier, l'un d'eux s'y est marié.

Plus que dans les autres branches du Congrès, on se sentait « chez soi ».

Les Congrès de l'Agriculture sont fréquentés surtout par les fonctionnaires des capitales qui y amènent parfois leurs provisoires ministres.

La continuité est assurée par une Commission internationale dont les membres les plus actifs sont à Paris et à Rome.

Il y vient, en outre, d'importants agriculteurs. De France, les plus nombreux étaient affiliées au Syndicat de la Distillerie agricole.

Très fructueux pour l'humanité sont les échanges de vue entre tous ces gens instruits appartenant à toutes les nations.

Pierre Larue,
Ingénieur agronome, à Gurgy-sur-Yonne.

CHEMIN DE FER P.-L.-M.

Circuits d'autocars P.-L.-M. au départ de Saint-Etienne

Saint-Etienne est un centre d'excursions automobiles dans le Forez.

Du 1er juillet au 15 septembre, tous les dimanches, en un après-midi, des autocars P.-L.-M. conduisent les touristes à Rochetaillée dont on admire le réservoir du Gouffre d'Enfer qui alimente Saint-Etienne et au Mont Pilat, à 1434 mètres d'altitude, d'où l'on découvre un très beau panorama : 66 kilomètres, 30 francs.

D'autres cars partent pour la journée entière, les dimanche, mardi et vendredi. Ils empruntent l'itinéraire suivant : Croix de Chaubouret, Grand Hôtel du Mont-Pilat où a lieu le déjeuner, Véranne, Pélussin, Sainte-Croix dont on visite la Chartreuse, Rive-de-Gier, Grand'Croix, Valfleury, La Talaudière, St-Etienne, : 120 kilomètres, 55 francs.

Un troisième circuit, St-Etienne-Le Puy-St-Etienne, s'effectue en deux étapes d'une journée chacune. Départ de St-Etienne les lundi, mercredi et vendredi. Déjeuner le premier jour à Dunière ; coucher au Puy ; déjeuner le second jour à la Chaise-Dieu : 269 kilomètres, 110 francs.

***

CHEMINS DE FER DU MIDI

Voyages circulaires à itinéraires facultatifs

En vue de faciliter les voyages, excursions et villégiatures sur les réseaux de l'Etat, du Midi et de Paris à Orléans, il est délivré toute l'année, sur demande préalable adressée cinq jours au moins à l'avance (3 jours dans les grandes gares) à une gare quelconque de ces trois réseaux, des carnets de 1re, 2e ou 3e classes pour voyages circulaires de 500 kilomètres de parcours minimum sur les dits Réseaux.

L'itinéraire établi par le voyageur doit le ramener à son point de départ initial, il peut comporter des solutions de continuité dans le parcours par fer.

La validité est de 30, 45 ou 60 jours suivant la longueur du voyage ; elle peut être prolongée de moitié moyennant supplément.

Pour tous renseignements complémentaires consulter le tarif V. n° 5-105. Titre II — déposé dans toutes les gares des réseaux participants.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Ainsi qu'on a pu le voir, sur le tableau du mouvement des vins publié dans notre précédent numéro, la consommation des vins à Paris et sa banlieue a été un peu moins forte le mois dernier que précédemment, accusant un chiffre de 789.137 hectos, contre 835.163 en avril, quoique plus forte qu'en mai 1928 où elle n'avait été que de 727.043 hectos. D'un autre côté, le stock commercial est assez élevé, montant à 2.237.215 hectos, quantité qui n'avait pas existé depuis un an dans les Entrepôts. On s'explique que, vu le prix actuel des vins, le commerce ne se précite pas aux gros achats, le stock ci-dessus constituant à lui seul une très sérieuse immobilisation de capitaux.

Actuellement, les prix pratiqués de gros à gros sur place peuvent être indiqués de 168 à 170 fr. pour des vins rouges du Midi 8°, de 175 à 180 pour des 9°, aux environs de 200 fr. pour des 10°. On a offert des Algérie 11° de la région d'Alger à 192 fr., et à 195 fr. d'autres vins de l'Oranie. Tous ces prix, suivant qualité et couleur, et pour l'hecto nu sur gares ou quais Paris.

Gard. — Nimes — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 17 juin	Cours du 24 juin
—	—	—	
8°	148	7 à 8° 122 à 128	7 à 8° 12? à 128
8 à 9°		8 à 9° 128 à 133	8 à 9° 128 à 133
9 à 10°	à	«	«
11°		Costières 15,50	15,50
11 à	230		
Rosé, Paillet, gris.	150 à 185	15 à 15.50	15 à 15,50
Blanc Bourret	185 à 220	Vins à distiller 10.50 à 11,50	

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 18 juin	Cours du 25 juin
—	—	—	—
8°	160		
9°		8 à 9° 125 à 143	8 à 9° 115 à 138
10°	à	9 à 10°5 132 à 158	9 à 10°5 127 à 153
11°	230 fr.		
Rosé			
Blanc de blanc			15,50 à 15

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vin rouge, 7 deg. 5 à 11 degrés, de 15 fr. 50 à 17 francs le degré, suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Béziers *(Chambre de Commerce)*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 14 juin	Cours du 21 juin
—	—		—
8°	160	»	
9°	à		»
10°	200 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°	19,00 à 20,00	«	15,00 à 15,50
Vins blancs	18,00 à 19,00	»	»
Petits degrés		15,50 à 17,00	15.00 à 16,25
Couleur moyenne		15,00 à	14,25 à 15
Supérieur		»	15,00 à 16,00

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Vins rouges, 8 à 10 deg. 5, de 17 à 16 francs le degré.

Observations. — Les prix pour les vins de bonne tenue restent fermes.

Pézenas - Cours des vins, semaine du 16 au 22 juin 1929:

Récolte 1928 — Vins rouges, 118 à 155 l'hecto ; bourrets et picpouls, «« à «« fr ; clairettes, »»» à ««« fr. ; rosés, «»« à 16.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 23 juin 1929 : Vins rouges, de 16,«« à 15 fr. 50 le degré.

Carcassonne. - Semaine du 15 au 22 juin 1929 :

Vins rouges, 140 à 154 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Vins rouges : de 8 à 10 degrés, de 17 à 18 fr. le degré ; de 10 à 11 degrés, de 172 à 200 fr. l'hecto ; supérieurs, de 200 à 210 fr. l'hect.

Observations. — Malgré les notes tendancieuses, les erreurs de correspondants de journaux ignorants ou intéressés, les vins de qualité et de bonne conservation sont recherchés et obtiennent des prix que le commerce ne veut pas indiquer, préférant lancer ses courtiers aux achats en prenant texte des prix qu'il offre pour une marchandise douteuse et qui se prête à ses fins.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 8 à 12 degré, de 16 fr. «« à 15 fr. 00.
Corbières, de 10 à 13 degrés, de 16 fr. »» à 15 fr. 00.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 15 juin	Cours du 22 juin
—	—	—	—
8°		»	
9°	160	8 à 9° 126 à 136	8 à 9° 120 à 130
10°	à	9 à 10° 136 à 148	9 à 10° 130 à 145
11°	220	10 à 11°5	10 à 11°5 »
11 à 13°			
12°			

Perpignan. — Cours des vins du 22 juin, Chambre d'Agriculture : Vins, de 8 deg. 5 à 12 deg. 5, de 15 fr. 50 à 16 francs le degré.

Alcool : Pas de vente signalée.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 14 juin 1929.

Vin rouge, 1er choix, 14,00 à 14,50 ; 2e choix, 11,00 à 12,50 ; 3e choix, 11,00 à 12,50 le degré.

Oran. — Du 14 juin 1929 :

1er choix, 12 à »»,«« ; 2e choix, 9,60 à 11 ; 3e choix, 9,60 à 11 fr. »».

ALCOOLS

Béziers. 3/6 vin 86°, 1040 à 1050 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 850 à ««« ; 3/6 marc, 86°, 955 à 970 ; eau-de-vie de marc, 52°, 575 à 585 fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 1050 à 1100 ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau-de-vie de marc, 600 à ««« fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1200 à 1225 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 21 juin 1929.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	8 fr. 20 à 8,25 le degré casser	
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	6 fr. 00 le degré acidité totale	
— — 20 à 22 o/o —	6 fr. 25	—
— — au-dessus.	» fr. «« à 6 fr. 50	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 9 fr. 20	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance soutenue.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 132 à 138 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 120 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 350 à 360 fr ; sulfate cuivre neige, 355 365 à fr. ; superphosphate minéral 14, 31 à 33 fr. ; sulfate de fer, 35 à 37 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 16 samedi 22 juin 1929

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Nantes						
Dimanche	19	17	19	13	«	»
Lundi	20	19	»	9	«	8
Mardi	20	19	17	5	»	»
Mercredi	25	21	»	»	»	«
Jeudi	27	26	19	12	»	«
Vendredi	26	23	»	»	»	»
Samedi	21	20	18	7	»	«
Total					63.2	127.9
Rochefort						
Dimanche	»	18	18	17	«	11
Lundi	20	18	17	15	»	2
Mardi	23	21	17	14	«	»
Mercredi	29	28	24	17	»	2
Jeudi	30	26	17	14	«	0.2
Vendredi	30	26	»	«	»	»
Samedi	27	21	16	12	»	»
Total					102.3	278.2
Clermont-Ferrand						
Dimanche	21	10	26	12	»	»
Lundi	24	22	17	9	«	8
Mardi	25	24	20	5	«	4
Mercredi	28	27	25	16	»	2
Jeudi	29	26	23	11	2.6	»
Vendredi	30	26	»	»	«	»
Samedi	25	21	18	9	»	«
Total					152.4	179.6
Bordeaux						
Dimanche	21	20	23	13	»	15
Lundi	23	22	22	15	«	«
Mardi	25	24	20	7	»	»
Mercredi	28	27	29	15	«	0.2
Jeudi	29	26	20	11	«	»
Vendredi	30	29	«	»	»	»
Samedi	27	25	20	7	»	»
Total					147.7	284.2
Toulouse						
Dimanche	21	20	26	16	»	»
Lundi	24	23	»	9	»	2
Mardi	26	26	22	9	»	»
Mercredi	31	29	27	16	»	«
Jeudi	30	22	24	14	«	«
Vendredi	29	25	»	»	»	»
Samedi	26	26	20	10	»	«
Total					168.6	200.3
Perpignan						
Dimanche	25	23	31	«	»	«
Lundi	29	27	23	15	»	2
Mardi	31	29	24	14	»	1
Mercredi	30	26	25	15	«	«
Jeudi	30	28	25	16	«	«
Vendredi	35	28	»	«	0.3	»
Samedi	32	29	22	15	«	»
Total					80.2	115.

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Mourmelon						
Dimanche	19	18	22	13	»	14
Lundi	21	19	19	10	«	1
Mardi	25	21	18	6	»	»
Mercredi	28	24	26	18	«	2
Jeudi	31	27	22	11	«	2
Vendredi	28	21	26	18	»	2
Samedi	25	19	15	4	»	»
Total					50.2	210.2
Besançon						
Dimanche	22	17	27	15	«	»
Lundi	24	22	18	12	«	»
Mardi	25	22	20	6	»	2
Mercredi	28	26	28	15	»	«
Jeudi	30	25	28	15	»	»
Vendredi	29	25	«	«	»	»
Samedi	22	18	18	5	»	»
Total					6.4	16.9
Lyon						
Dimanche	20	19	24	20	»	»
Lundi	23	22	22	10	»	23
Mardi	25	24	21	8	»	«
Mercredi	25	26	29	18	»	»
Jeudi	23	25	29	18	«	»
Vendredi	28	23	»	»	»	«
Samedi	24	21	20	8	»	«
Total					107.8	205.4
Marseille						
Dimanche	27	25	26	16	»	«
Lundi	28	25	27	12	»	3
Mardi	28	25	25	11	»	»
Mercredi	30	27	29	11	«	»
Jeudi	30	28	26	14	«	»
Vendredi	»	21	»	«	«	»
Samedi	31	27	24	15	»	»
Total					80.6	131.9
Montpellier						
Dimanche	29.1	12.9	20.3	18.1	»	16.8
Lundi	32.0	12.9	22.2	14.9	»	»
Mardi	32.3	16.1	24.6	15.0	»	»
Mercredi	31.9	15.1	28.7	16.9	«	»
Jeudi	32.0	16.3	25.0	14.9	0.2	»
Vendredi	33.3	20.5	26.4	15.9	»	»
Samedi	30.6	13.0	21.3	18.9	»	»
Total					55.8	268.2
Alger						
Dimanche	35.0	15.0	«	«	»	»
Lundi	33.5	18.3	»	»	3.0	»
Mardi	22.5	19.0	»	»	2.0	»
Mercredi	24.0	13.5	»	«	«	»
Jeudi	25.5	10.0	«	«	»	»
Vendredi	25.8	14.0	«	»	»	»
Samedi	26.1	15.6	»	»	»	»
Total					102.9	35.2

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

TABLE ANALYTIQUE DU TOME XCI

TABLE DES AUTEURS DU TOME XCI

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE

